

Heller Bock

HÖSS Brau- und Vertriebs GmbH & Co. KG

Hirschbräu Doppel-Hirsch Heller Bock



9°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		goldgelb , glanzfein
 Geruch		Vanille, Honig, Karamellmalz, reife Birne
 Geschmack		Waldhonig, Vanille, Röstmalz, Karamell
 Mundgefühl		cremig-sahnige Textur
 Bittere		deutlich spürbare Röst-Bittere
 Speiseempfehlung		Dessert, Käse würzig, Orientalisch, Rind
 Anlass		Hochzeit, Kamingespräch, TV Abend

Unsere Beschreibung

Seidig weich fließt dieser helle Bock ins Glas, die Farbe goldgelb und glanzfein. Nachdem die Nase verwöhnt wird durch intensive Düfte nach Vanille, reifer Birne und Honig, erfreut die cremige Textur im Antrunk die Zunge. Sie wird zudem noch umschmeichelt von intensiven Aromen nach Vanille, kräftigem Waldhonig, karamelligem Sahnebonbon und ein wenig süßen, vollreifen Birnen, bevor das Bier im Nachtrunk eine sehr deutliche Spur von röstigen Malzaromen hinterlässt. Die unterschiedlichen Aromen und die Röstbittere sind sehr gut aufeinander abgestimmt.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com